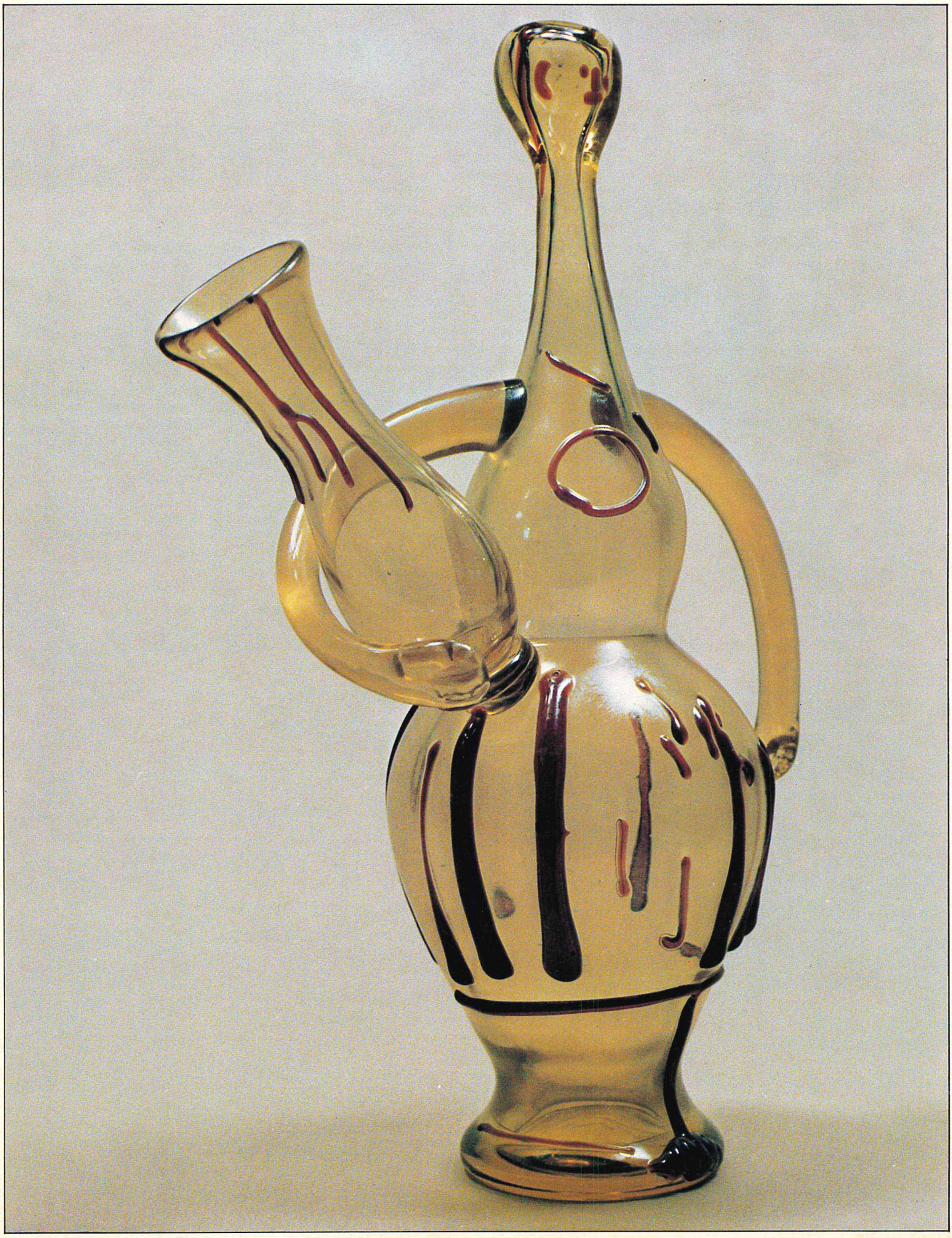
UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Periodico del **Centro Regionale per il potenziamento della Viticoltura e dell'Enologia del Friuli-Venezia Giulia**
33100 Udine - Via Vittorio Veneto 65 - Anno I - N. 3 - Ottobre 1983 - Sped. abb. post. gruppo IV - P. inf. 70%



UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

ANNO I - N. 3
OTTOBRE 1983

Finito di stampare
il 7 ottobre 1983

In copertina:
Pablo Picasso: Portatrice
opera esposta alla mostra
«La fucina degli Angeli»
nell'ambito di Vin Mondo 83.

Reg. Trib. Udine n. 20 dell'11.6.83

Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%

Direttore: Pietro Pittaro
Direttore responsabile: Ennio Nussi
Redattore: Massimo Bassani

Direzione - Redazione:
33100 Udine
via Vittorio Veneto 65 - IV piano
telefono 0432/297068

Tipografia Litografia Luigi Chiandetti
Via Vittorio Veneto 106
33010 Reana del Rojale (Udine)

SOMMARIO

3 La vitivinicoltura friulana esige unità di intenti
Ennio Nussi

4 Vendemmia 83: primi risultati

5 Dopo dieci giorni concluso Vinmondo 83
Alfredo Nunziante

7 Convegno Internazionale sulla funzione del portinnesto in viticoltura a Rauscedo

8 Controlli campagna vendemmiale

9 Prestazioni viniche 83/84
Denuncia uve D.O.C.

11 Aiuti per l'utilizzo dei mosti

12 Denuncia di produzione vinicola

13 Fac-simile di dichiarazione integrativa e modelli ministeriali
Impianti e reimpianti di vigneti

14 Legge sanitaria n. 283

15 Fac-simile di denuncia preventiva arricchimento

16 Esempi di corretta registrazione di uve, mosti, vini, ecc.

18 Il Friuli sulla via dello spumante

19 Lettera aperta ai vignaioli friulani
Vini a basso tenore alcolico
Italo Gottardo

20 La Cina e il vino
Alessio Barbi

La vitivinicoltura friulana esige unità di intenti

Abbiamo avuto modo di sentire, durante i tanti convegni svoltisi nel corso di Vinmondo 83, autorevoli voci sui complessi problemi tecnico-economici che interessano la vitienelogia in generale e quella regionale in particolare.

Temi interessantissimi, appena abbozzati dai relatori e che richiedono indubbiamente ulteriori studi ed approfondimenti.

Il motivo però di quest'intervento è suggerito dalla sensazione che abbiamo riportato, e che vorremmo fosse sbagliata, sulla eccessiva insistenza, fatta da taluni, di contrapporre questa o quella zona viticola regionale a scapito di altre zone ritenute meno favorite e vocate.

Siamo convinti che mai, come in questi tempi di grave recessione, la vitivinicoltura friulana abbia necessità di unire tutti gli sforzi per superare l'avversa congiuntura economico-commerciale regionale e nazionale, che la colpisce nella delicata fase di consolidamento delle prestigiose posizioni acquisite e d'impostazione di nuovi programmi in vista di più ambiziosi traguardi.

La gravità del momento non ammette indugi, nè malintesi. La vitivinicoltura friulana deve ritrovare al più presto l'unità d'intenti, che nei decenni scorsi, pur nella normale dialettica e nella sana contraddizione concorrenziale tra azienda e azienda e di diverse categorie, ha consentito il conseguimento di traguardi un tempo forse insperati sia sul piano del prestigio enologico, sia su quello dei risultati economici.

Non solo deve ritrovare quell'unità pragmatica sulla «convenienza delle cose» ma deve ricreare e rafforzare anche la capacità e il coraggio di dare una veste unitaria e di rappresentanza soprattutto nei confronti dei vari interlocutori esterni.

Gli interessi in gioco sono evidentemente molti e talvolta contrastanti. Il contrasto è però contingente, vorremmo dire accidentale, mentre al fondo e nel lungo periodo vi è soltanto un unico interesse generale, dal quale dipendono le sorti di tutti gli operatori del settore vitivinicolo friulano. Questo interesse generale è facilmente individuabile nello sviluppo produttivo ed economico dell'intera vitivinicoltura regionale, che pertanto va difesa e sorretta all'unisono e non frazionata nei diversi interessi particolari o di zona, che alla lunga ne segnerebbero inevitabilmente la fine.

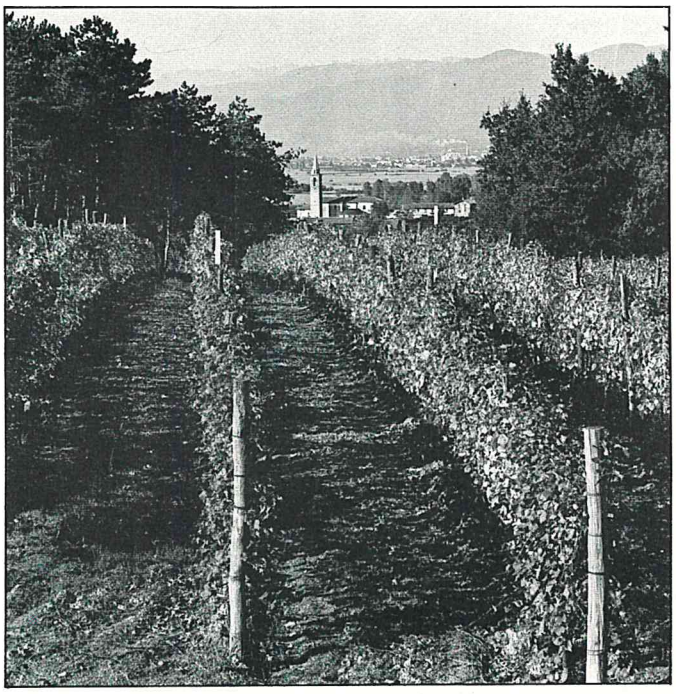
Ci preme sottolineare, in questa occasione, che il settore vitivinicolo della regione deve essere considerato unitariamente, in un'espressione unica cioè, in cui le varie componenti riescano pure a riconoscersi ed a mantenere ben chiara la propria identità, ma con la quale riescano anche e soprattutto a presentarsi esternamente in forma compatta per il vantaggio comune.

Se tale concetto non venisse compreso nel suo vero significato o se venissero travisati i fini, ci sembra di poter individuare grossi pericoli, se non immediati, certo a medio e lungo termine, per tutta la nostra vitienologia.

Evitiamo quindi, quando ci presentiamo ad altri, di innalzare il gran pavese sul proprio campanile, che sa tanto di strapaesano, di ostentare di essere i migliori ad ogni costo, che irrita ed indispone i «foresti»; di denigrare il vino del vicino, perché il proprio è sempre, di gran lunga, il migliore.

Al fine di ridurre o eliminare tali inconvenienti non possiamo che fare appello al buon senso ed alla massima volontà di tutti gli imprenditori vitivinicoli, tenendo presente che il fine unico è lo sviluppo della vitivinicoltura del Friuli-Venezia Giulia e di quanti, con immensi sacrifici, vi operano e vi lavorano.

ENNIO NUSSI



Vendemmia 1983 - primi risultati

La vendemmia, mentre scriviamo queste note, è ancora in pieno svolgimento ed è pertanto prematuro attribuire dei valori di merito alla qualità del prodotto dell'annata in corso.

I primi risultati consentono però di affermare che i livelli medi nella gradazione zuccherina delle uve, sono decisamente buoni.

L'andamento climatico ha aiutato il settore e se il mese di luglio non si fosse presentato eccezionalmente siccitoso (solo a fine mese si sono avute piogge) la produzione avrebbe potuto raggiungere valori elevati, come da anni non si riscontravano.

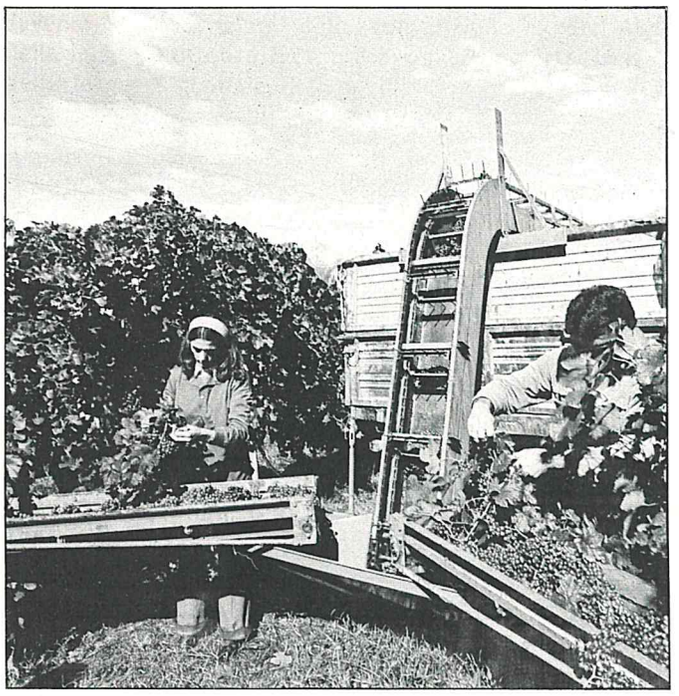
Ma anche il miglioramento delle tecniche colturali, soprattutto nell'adozione dei vari trattamenti antiparassitari nelle diverse fasi vegetative, hanno consentito di incantinare un prodotto, del quale non si può disconoscere la buona qualità.

La quantità è leggermente inferiore alle previsioni dei mesi scorsi, in quanto la resa dell'uva in mosto, nelle zone dove non si è potuto ricorrere all'irrigazione di soccorso, è più bassa del normale.

L'uva raccolta non dovrebbe superare, in regione, i duemilioni e duecentomila quintali, contro i duemilioni e cinquecentomila del 1982 e ci riserviamo di dare in seguito un quadro più preciso per quanto riguarda la produzione per singole varietà.

Tuttavia, da quanto si è potuto constatare, i bianchi si presentano nel complesso buoni, anche se l'acidità fissa riscontrata nei mosti è un po' più bassa rispetto ad altre annate; nella normalità rientra invece la acidità volatile.

Se si volesse orientativamente fare una graduatoria in base a quanto si è potuto verificare nelle diverse varietà d'uva raccolte, le migliori sono state quelle appartenenti al Tocai, buone nella media anche quelle del gruppo Pinot, dei Riesling, ecc.



Per quanto riguarda le uve rosse, oltre all'ottima qualità dei due tipici vini friulani, vale a dire il Merlot ed i Cabernet, che daranno senza dubbio dei vini di qualità, buone prospettive si nutrono anche per il Pinot nero ed il Refosco.

Come si è già accennato, il periodo vendemmiale, senza eccessive scosse provocate da condizioni metereologiche avverse, ha consentito di selezionare la raccolta e quindi di vinificare a parte la produzione meno eletta.

Un'annata vinicola quindi che è nata sotto buoni presupposti e l'ultima verifica a questo punto spetta alle cantine e soprattutto al consumatore, che non potrà non accogliere favorevolmente una produzione degna di considerazione.

Abbiamo interpellato i responsabili dei Consorzi DOC, che ci hanno fornito le seguenti informazioni sulle rispettive zone:

AQUILEIA: Produzione normale con buone gradazioni zuccherine sia nei mosti bianchi che rossi; uve in perfette condizioni sanitarie;

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI: Ultimata la raccolto delle varietà ad uva bianca (tranne Verduzzo e Picolit) con ottime gradazioni, i mosti si presentano con profumi spiccati, netti, caratteristici;

COLLIO: Quantità, in generale, inferiore allo scorso anno, come pure la resa in mosto, ma gradazioni ottime nei bianchi. Anche le uve rosse si presentano sanissime e con gradazioni elevate;

GRAVE DEL FRIULI: La vendemmia dei bianchi è terminata e si sono ottenuti mosti decisamente buoni, anche se la quantità risulta nel complesso inferiore del 15% rispetto all'anno scorso. Anche le uve delle varietà rosse si presentano molto sane, ad alto contenuto zuccherino, come non si riscontrava da anni;

ISONZO: Raccolto buono con gradazioni superiori alla vendemmia precedente, anche se la quantità risulta più bassa;

LATISANA: La vendemmia è in pieno svolgimento e la qualità dei mosti è ottima, come da molti anni non era dato di constatare.

Previsioni vendemmiali:

Dall'Italia: in quasi tutte le regioni si prevede un buon raccolto, leggermente superiore a quello dello scorso anno, malgrado la siccità e le grandinate verificatesi un po' dovunque, con una qualità media soddisfacente;

Dalla Francia: più che buone, con stime di 75 milioni di ettolitri e la presenza nelle cantine di produzione di importanti giacenze di vini 1982 di ottima qualità;

Dalla Germania Federale: vendemmia superiore alla media, con gradazioni zuccherine normali.

Dopo dieci giorni concluso «Vinmondo '83» nel Friuli-Venezia Giulia

Il vino grande protagonista delle manifestazioni culturali, promozionali e folcloristiche cha hanno impegnato tutti i centri della regione

Per dieci giorni — dal 26 agosto al 4 settembre — il vino ha svolto il ruolo di unico e grande protagonista di «Vinmondo '83», una serie di manifestazioni culturali, promozionali e folcloristiche che ha visto impegnato tutto il Friuli-Venezia Giulia nell'intento di dimostrare, se ce ne fosse bisogno, che questa regione può ben definirsi «il più bel vigneto d'Italia», slogan coniato appunto per propagandare l'iniziativa cui si sono impegnati a fondo l'Assessorato regionale al Turismo, l'Azienda regionale per la promozione turistica e l'Unione delle Camere di Commercio. Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine e tutti gli altri centri friulani e giuliani hanno dato il loro entusiastico contributo a questa imponente Kermesse incentrata sulla civiltà del vino, sulla sua tradizione che affonda le radici nell'era più remota.

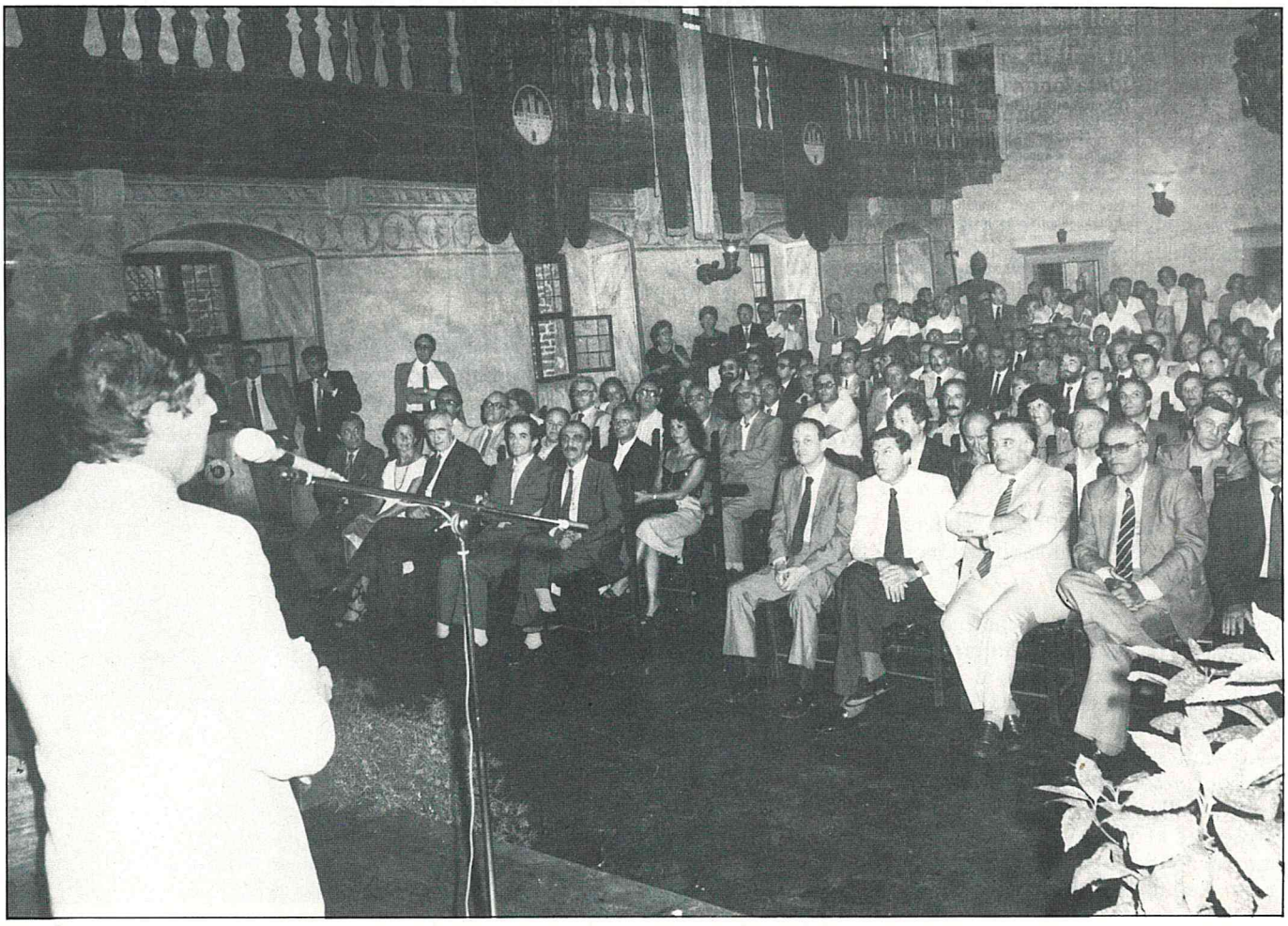
Sono stati dieci giorni intensissimi durante i quali viticoltori, amanti della buona tavola, cultori di arte e appassionati di spettacoli d'arte varia, provenienti sia da tutte le zone della regione, sia da altre parti d'Italia e dall'estero non hanno certamente avuto il tempo di annoiarsi.

Incontri, dibattiti, convegni, tavole rotonde, rappresentazioni artistiche e folcloristiche, appuntamenti enoici e gastronomici si sono dipanati nel corso delle dieci giornate senza soluzione di continuità per la gioia di tutti i partecipanti.

Le relazioni tenute nei vari convegni organizzati in occasione di «Vinmondo '83» e della giornata dei vini friulani a Pordenone saranno riportate nei prossimi numeri.

Si può dire che ogni angolo del Friuli-Venezia Giulia sia stato contagiato da quasta ondata di entusiasmo, da ritmo vertiginoso tale da rendere praticamente impossibile una cronaca sufficiente a registrare tutto quanto è avvenuto. Da Gorizia a Gradisca, da Pordenone a Palmanova, a Cormons, a Trieste, a S. Daniele, a Muggia, a Cividale e poi ancora a Gorizia e Pordenone, a Trieste e così via in un carosello itinerante di manifestazioni che hanno deliziato anche i più esigenti partecipanti.

Difficile la scelta degli avvenimenti migliori: dai nostri



Sala dei Provveditori del Gastello di Gorizia mentre il Sindaco della città porge il saluto augurale.

appunti citiamo quelli che ci sono apparsi più appariscenti, scusandoci sin d'ora, con organizzatori e lettori sulle inevitabili dimenticanze.

Perché non ricordarsi della mostra allestita al palazzo Amalteo-Pischiutta — che si prolungherà sino al 30 settembre — su «La fucina degli angeli» una rassegna antologica dei grandi artisti veneti del '900: ben 150 opere tutte in vetro di Murano, di cui un terzo sul vino.

Altro argomento «La vite e il vino nella storia e nell'arte del Friuli-Venezia Giulia», tema presentato a Cormons con una dettagliata raccolta iconografica sul vino negli affreschi, nelle stampe, nelle scritture dall'epoca romana sino ai giorni nostri.

Come detto, non sono mancati spettacoli e concerti: in questi dieci giorni i friulani e i loro ospiti hanno potuto rivivere l'atmosfera delle corti cinquecentesche partecipando a danze rinascimentali («La pazzia del ballo») o ascoltando suggestivi madrigali («Festino della sera del giovedì grasso avanti cena»).

Dalle Kermesse musicali abbiamo sentito i ritmi «antiqui» tipo i Carmina Burana e suoni decisamente più moderni come nel «Complotto internazionale», festival europeo del rock. Altre voci del momento: Venditti, Teresa De Sio, Nada, Boby Solo, Little Tony (tempo permettendo).

Ma «Vinmondo '83» è stato soprattutto dedicato a chi col vino e col cibo ha un rapporto d'amore.

Per loro si sono moltiplicati convegni di ogni tipo, mostre e rassegne enogastronomiche, giornate promozionali di grappe, itinerari da scoprire, «gubane», formaggi e ogni tipo di specialità locali.

E ancora concorsi di ogni genere, festini, spettacoli di animazione e di marionette.

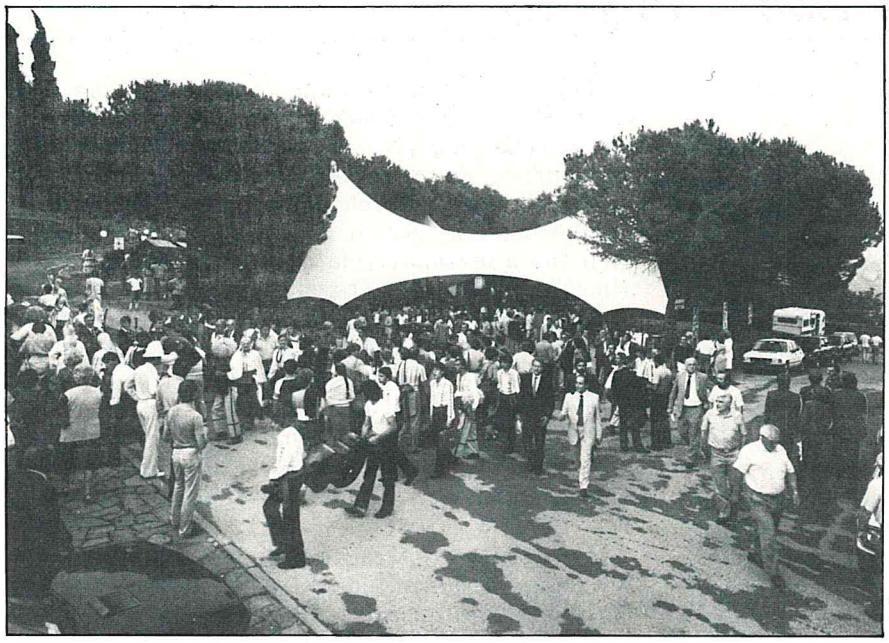
Insomma dall'estremo confine settentrionale al mare l'intera regione, per dieci giorni, è stata un immenso anfiteatro, un immenso teatro dove tutti, ad un tempo, sono stati spettatori e attori riproducendo, forse inconsciamente, i fasti delle grandi manifestazioni circensi dell'antica Roma o quelli, non meno doviziosi, del carnevale della Repubblica Veneta.

ALFREDO NUNZIANTE

Castello di Gorizia: convegno delle Confraternite del vino.

Presentazione delle monografie: «La Vite e il Vino nell'Arte del Friuli-Venezia Giulia» e «La Vite e il Vino nella letteratura friulana».

Castello di Gorizia: il Presidente della Giunta Regionale alla cerimonia di chiusura della manifestazione.



Castello di Gorizia: esposizione enogastronomica.

Interno del «Tendone» alle degustazioni dei vini regionali.

Concerto in piazza.

CONVEGNO INTERNAZIONALE SULLA FUNZIONE DEL PORTINNESTO IN VITICOLTURA

Rauscedo 14-15 ottobre '83

Organizzato dai Vivai Cooperativi di Rauscedo, per festeggiare il 50° anno di attività della Cooperativa e dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto si terrà, a Rauscedo, un convegno internazionale sulla funzione del portainnesto in viticoltura, con il seguente programma:

Venerdì 14 ottobre 1983
ore 9 - sede centrale dei Vivai Cooperativi
apertura del Convegno - saluto delle autorità
esposizioni delle relazioni tenute da studiosi stranieri sul tema: «La funzione del portinnesto nella viticoltura del proprio Paese; situazione attuale, problemi e prospettive».
ore 9.30 per la Francia: prof. R. Pouget.
ore 10 per la Germania Federale: prof. H. Becker.
ore 10.30 per gli U.S.A.: prof. A. C. Goheen;
esposizione delle relazioni tenute da studiosi italiani sul tema: «Importanza e funzioni del portinnesto nella viticoltura moderna».
ore 11 dott. B. Jannini: i portinnesti della vite utilizzati in Italia: stato attuale, problemi e prospettive.
ore 11.30 per l'Italia meridionale: prof. C. S. Liuni e prof. N. Trapani.
ore 12 per l'Italia centrale: prof. C. Intrieri e prof. P. L. Pisani.
Intervallo.
ore 14.30 per l'Italia nord occidentale: prof. I. Eynard.
ore 15 per l'Italia nord orientale: prof. A. Scienza.
ore 15.30 discussione.

Sabato 15 ottobre 1983
ore 9.30 a Rauscedo, presso la sede centrale dei Vivai, premiazioni in onore dei benemeriti nel 50° anno di fondazione della Cooperativa e visita al centro sperimentale «Casa 40» con relazione del dott. R. Forti.

Il Convegno, patrocinato dal Ministero dell'Agricoltura - dalla Regione Friuli-Venezia Giulia - dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino, avrà quale coordinatore il prof. Calò, direttore dell' Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano.

il vino e la legge

CONTROLLI CAMPAGNA VENDEMMIALE

Riportiamo di seguito la circolare n. 16 del Ministero Agricoltura e Foreste - Direzione Generale Tutela Economica dei prodotti agricoli - Div. X, prot. n. 103448, datata 2 settembre 1983, avente per oggetto:

«CONTROLLI CAMPAGNA VENDEMMIALE

Con l'approssimarsi della campagna vendemmiale, si ritiene opportuno, anche quest'anno, richiamare l'attenzione degli organi di vigilanza sulla necessità di intensificare i controlli per meglio assicurare lo svolgimento delle operazioni di vinificazione, conformemente a quanto prescritto dalla vigente normativa, sia nazionale che comunitaria.

La perdurante pesantezza del mercato vinicolo richiede, sempre più, un maggiore impegno da parte degli organi competenti, in modo da evitare che nel periodo vendemmiale vengano perpetrati abusi, che renderebbero più grave l'attuale situazione.

Nel richiamare le disposizioni già impartite al riguardo in occasione delle precedenti campagne vendemmiali, si citano succintamente le norme più importanti in materia di vinificazione:

— la circolazione delle uve è soggetta in tutto il territorio nazionale all'obbligo del documento di accompagnamento (articolo 1 Reg. CEE 1153/75 ed art. 1 D.M. 22.5.1975). Il documento di accompagnamento relativo alla circolazione delle uve deve essere sempre il modello VA 1 (art. 1, punto 2, lettera a), del Reg. CEE 1153/75 e art. 1, penultimo comma, D.M. 22.5.1975), anche quando trattasi di trasporti di uve atte a dare v.q.p.r.d.Tale documento non è però obbligatorio:
  a) quando il trasporto abbia luogo dal produttore isolato fino al suo impianto di vinificazione o fino a quello dell'associazione di cui fa parte (art. 5, lettera c), D.M. 22.5.75);
  b) per la circolazione di uve fresche, pigiate o non, cedute dal viticoltore ad un terzo, qualora il trasferimento abbia inizio dal vigneto del produttore dell'uva e:
     — sia effettuato dal produttore dell'uva stessa;
     — le uve siano portate nell'impianto di vinificazione di un terzo;
     — il trasporto sia effettuato all'interno di una stessa zona (CIb, CII, CIIIb);
     — la distanza tra vigneto e cantina, ove le uve vengono pigiate, non comporti un percorso superiore a 40 km. In questo caso il viticoltore è svincolato dall'obbligo di compilare il documento di accompagnamento delle uve, che dovrà, invece, essere compilato dal destinatario acquirente.

— Per quanto concerne le uve atte a produrre vino da tavola con indicazione geografica, nel caso di cessione a terzi e quindi di vinificazione in stabilimenti non appartenenti al viticoltore, dovrà essere annotata nella casella 11 anche l'indicazione relativa alla zona geografica di provenienza delle uve (art. 2 D.M. 2.11.1978). In ogni caso, la zona geografica, il vitigno, l'annata di raccolta, il riferimento a terminologie di carattere storico-tradizionale, ecc. devono sempre figurare sul documento di accompagnamento, qualora si intenda utilizzarli nella designazione del prodotto.

— Nei registri di carico e scarico devono essere tenuti conti distinti per ciascuno dei seguenti prodotti: uve fresche, mosto di uve, succo di uve, mosto di uve parzialmente fermentato, mosto di uve fresche mutizzato con alcole, mosto di uve concentrato, succo di uva concentrato, vinaccia, feccia di vino, vino alcolizzato, vinello, aceto di vino, vino, vino nuovo ancora in fermentazione, vino atto a diventare vino da tavola, vino da tavola, vino frizzante, vino frizzante gassificato, vino spumante, vino spumante di qualità, vino spumante gassificato, vino liquoroso, nonché per ciascun v.q.p.r.d. (art. 16 Reg. CEE n. 1153/75).

— L'introduzione delle uve in cantina comporta l'annotazione sul registro delle singole partite, con riferimento al documento o bolla di consegna, ciò quando non sia il viticoltore a vinificare le uve nella propria cantina.

— Occorre accertare che le uve abbiano la prescritta ricchezza zuccherina, in modo da consentire la produzione di un vino avente la gradazione alcolometrica minima naturale di:
  a) gradi 8 per la zona CIb
  b) gradi 8,5 per la zona CII (che comprende il Friuli-Venezia Giulia)
  c) gradi 9 per la zona CIIIb.

— Le uve destinate alla produzione di v.q.p.r.d. devono avere un tenore zuccherino naturale tale da assicurare la gradazione alcolometrica minima prevista dal relativo disciplinare di produzione che, comunque, non può essere inferiore a gradi 9 per la zona CIb; a gradi 9,5 per la zona CII; a gradi 10 per la zona CIIIb.

— Le uve che non possiedono il prescritto tenore zuccherino devono essere vinificate separatamente ed i mosti ottenuti devono essere denaturati (art. 19 D.P.R. 162/1965) con 50 g/q.le di sale raffinato. I vini ottenuti dalla vinificazione di dette uve possono circolare soltanto se destinati ad una distilleria.

— Per le uve «Regina» o «Regina dei vigneti» e «Moscato di Terracina» vedasi la circolare di questo Ministero X-B/6688 dell'8 agosto 1978. Oltre al registro generale di carico e scarico, devono essere tenuti in cantina, se si effettuano le relative pratiche, anche quelli relativi:
  — all'aumento del grado alcolico;
  — alla dolcificazione;
  — all'acidificazione e alla disacidificazione; ai tagli;
  — ai prodotti enologici (acido tartarico, tartrato neutro di potassio, carbonato di calcio).

— L'arricchimento con mosto concentrato è consentito solamente per le uve fresche, per il mosto di uve, per il mosto di uve parzialmente fermentato, per il vino nuovo ancora in fermentazione e non può superare, ferma rimanendo la gradazione alcolometrica naturale minima, più di due gradi. Inoltre, il volume del prodotto arricchito non può aumentare, a seguito dell'aggiunta di mosto concentrato, più del 6,5% e, nel contempo, non devono essere superate le seguenti gradazioni:
  12,5° per la zona CIb
  13° per la zona CII (che comprende il Friuli-Venezia Giulia)
  13°,5 per la zona CIIIb.

— In caso di arricchimento, è importante ottemperare all'obbligo dell'invio, all'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi competente per territorio, della dichiarazione preventiva di arricchimento (art. 36 Reg. CEE 337/79).

il vino e la legge

Detta dichiarazione dovrà pervenire al competente organo di controllo 48 ore prima del giorno di inizio dell'operazione.

— L'acidificazione è consentita, se effettuata in una sola volta, all'atto della trasformazione delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato o del vino nuovo ancora in fermentazione, in vino atto a diventare vino da tavola o in vino da tavola.
Possono essere acidificati entro il 31.12.1983, salvo particolari deroghe, i prodotti della vendemmia immediatamente precedenti a tale data (art. 36 Reg. CEE n. 337/79).
Entro 48 ore dall'avvenuta acidificazione deve essere data comunicazione all'Istituto di vigilanza competente per territorio; in sostituzione della dichiarazione può essere effettuata una iscrizione sul registro delle acidificazioni e disacidificazioni (art. 6 Reg. CEE 1594/70).
L'acidificazione può essere fatta con acido tartarico entro il limite massimo di 1,50 g/l e nelle zone CII e CIIIb.

— La disacidificazione può essere effettuata una sola volta all'atto della trasformazione delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione, in vino atto a diventare vino da tavola o in vino da tavola, ed entro il 31 dicembre per i prodotti provenienti dalla vendemmia immediatamente precedente a tale data.

— La disacidificazione può essere praticata solo con tartrato neutro di potassio, bicarbonato di potassio e carbonato di calcio e nelle zone CIb (disacidificazione parziale) e CII (disacidificazione normale).
Anche per l'operazione di disacidificazione deve essere inviata, entro 48 ore successive allo svolgimento dell'operazione, la denuncia all'Istituto di vigilanza; in sostituzione della denuncia, l'operazione stessa può essere trascritta sul registro delle acidificazioni e disacidificazioni (artt. 6 e 8 Reg. CEE 1594/70).

— Per le uve fresche, per il mosto d'uva, per il mosto d'uva parzialmente fermentato, per il mosto concentrato, per il vino nuovo ancora in fermentazione sono consentiti i trattamenti e le pratiche enologiche previsti nell'allegato III, punto 1, Reg. CEE 337/79.

— È vietato il taglio tra vini da tavola bianchi e rossi (art. 43 Reg. 337/79). Pertanto, la produzione dei vini rosati può essere effettuata soltanto mediante vinificazione in bianco di uve nere o mediante uvaggi di uve bianche con uve nere, oppure mediante la miscelazione di mosti di uve bianche con mosti di uve nere.

— I vini atti a diventare vini da tavola possono essere messi in circolazione soltanto per l'elaborazione di vini spumanti o se destinati agli acetifici o distillerie od altri usi industriali.
L'arricchimento di tali vini ed il taglio degli stessi con un vino da tavola, al fine di portare il titolo alcolometrico effettivo al livello prescritto per un vino da tavola, possono aver luogo soltanto nella cantina del vinificatore o per conto di quest'ultimo (art. 49 Reg. CEE 337/79).

— I vini da tavola devono avere una gradazione alcolometrica effettiva non inferiore a gradi 9 (Reg. CEE 337/79, allegato III, punto II), allorché sono immessi al consumo».

MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLE «PRESTAZIONI VINICHE» PER LA CAMPAGNA 1983/84

Riportiamo di seguito la circolare n. 17 del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Direzione della Tutela economica dei prodotti agricoli - Div. VI, prot. n. B/11496, datata 2 settembre 1983 avente per oggetto:

«MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLE "PRESTAZIONI VINICHE" PER LA CAMPAGNA 1983/1984

Come è noto, con il reg. CEE n. 2179/83 del Consiglio del 25 luglio 1983, pubblicato sulla G.U. CEE L n. 212 del 3 agosto 1983, sono state emanate le norme che stabiliscono le regole generali relative alla distillazione dei vini e dei sottoprodotti della vinificazione.

Con il reg. CEE della Commissione, n. 2407/83 del 25 agosto 1983, pubblicato sulla G.U. L. n. 236 del 26 agosto 1983, sono state emanate le disposizioni applicative relative alla distillazione obbligatoria dei sottoprodotti della vinificazione da valere per la compagna 1983/84. È, inoltre, in corso di emanazione un decreto ministeriale relativo alle disposizioni nazionali integrative a quelle comunitarie.

Al riguardo si ritiene opportuno sottolineare ancora una volta che l'assolvimento dell'obbligo delle "prestazioni viniche" costituisce uno dei presupposti indispensabili perché i produttori vinicoli possano usufruire delle diverse misure di intervento previste in loro favore. Quindi, per poter accedere ai diversi interventi previsti nel corso della campagna vitivinicola, è indispensabile che ciascun produttore dimostri di

DENUNCIA DELLE UVE D.O.C. DA PRESENTARE ENTRO IL 10 DICEMBRE

Si rammenta che il conduttore di un terreno vitato, iscritto all'albo provinciale, che intenda vendere il proprio prodotto con la rispettiva denominazione di origine controllata (Aquileia, Colli Orientali del Friuli, Collio, Grave del Friuli, Isonzo, Latisana, Lison Pramaggiore) è tenuto a denunciare alla competente Camera di Commercio I.A.A., tramite il Comune presso il quale è stata presentata la denuncia dei vigneti per l'iscrizione all'Albo,
entro il 10 Dicembre, *la quantità di uva prodotta e, nel caso che l'abbia venduta, il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente, nonché il vigneto da cui proviene il prodotto.*

La Camera di Commercio I.A.A. rilascerà poi, al conduttore, ricevuta frazionabile per il quantitativo denunciato e ammesso alla denominazione; ricevuta, che va sottolineato per l'ennesima volta, è l'unico documento ufficiale comprovante il diritto di porre in vendita il vino con la denominazione di origine controllata richiesta.

il vino e la legge

aver assolto l'obbligo delle prestazioni viniche relative alla campagna precedente.
Si ricorda che le disposizioni comunitarie impongono, altresì, l'obbligo della consegna in distilleria di tutti i sottoprodotti ottenuti da qualsiasi trasformazione di uva, anche se diverse dalla vinificazione. È questo il caso dei sottoprodotti ottenuti dalla produzione di mosti, succhi d'uva, ecc.

1) Modalità di assolvimento dell'obbligo

L'assolvimento dell'obbligo delle prestazioni viniche si intende soddisfatto, in linea di principio, allorquando sono consegnati ad un distillatore riconosciuto, franco impianto, le vinacce, le fecce, il liquido ottenuto dalla sovrappressione dei sottoprodotti della vinificazione — ove ciò è ammesso — e, se necessario, il vino della propria produzione contenenti, complessivamente, alcole nella misura non inferiore all'8% del volume di alcole contenuto nel vino prodotto.
Va inoltre precisato che, a partire dalla corrente campagna, il volume dell'alcole contenuto nel vino di propria produzione consegnato all'industria dell'aceto è detratto dal quantitativo d'alcole contenuto nel vino che deve essere eventualmente consegnato alla distillazione in applicazione dell'art. 39 del Reg. 337/79 relativo all'obbligo delle prestazioni viniche.
Il produttore vinicolo che intende avvalersi della suddetta facoltà dovrà farsi rilasciare dal titolare dell'acetificio due copie della bolletta di consegna (conforme al modello A annesso al citato decreto ministeriale) delle quali una va tenuta a disposizione degli organi di controllo e l'altra va allegata alla eventuale domanda intesa a fruire dei benefici comunitari previsti nel settore vitivinicolo. Per il suddetto vino consegnato all'acetificio non è previsto alcun intervento né a favore del produttore vinicolo né a favore del titolare dell'acetificio.
Per la determinazione del volume di alcol da consegnare in assolvimento dell'obbligo, la gradazione alcolometrica del vino da prendere in considerazione è fissata in gradi:

— 9 per la zona C I b)
— 9,5 per la zona C II (che comprende il Friuli-Venezia Giulia)
— 10 per la zona C III b).

L'obbligo delle prestazioni viniche è a carico, in linea di principio, di chiunque proceda alla elaborazione del vino, sia esso persona fisica o giuridica ovvero associazione di persone.
Quando il vino è ottenuto mediante vinificazione a partire da mosti di uva, da mosti di uva parzialmente fermentati o da vini nuovi ancora in fermentazione, il quantitativo di alcole contenuto nei prodotti vinosi da consegnare alla distillazione in assolvimento dell'obbligo in causa, deve essere, almeno, pari al 3% dell'alcole naturalmente contenuto nel vino prodotto.
In pratica, il vinificatore dei prodotti intermedi dianzi ricordati, che intende accedere agli interventi comunitari, dovrà dimostrare all'AIMA di aver assolto il proprio obbligo (del 3%) senza, peraltro, fornire alcuna dimostrazione circa l'avvenuta consegna, ad un distillatore riconosciuto, delle vinacce da parte dei produttori viticoltori.

2) Esenzione dall'obbligo delle prestazioni viniche riduzione della percentuale dell'obbligo - deroghe

a) Non sono soggetti all'obbligo delle prestazioni viniche i produttori vinicoli singoli che non ottengono un quantitativo di vino o di mosto superiore ai 25 ettolitri.

b) La percentuale dell'obbligo dell'8% è ridotta al:
— 5% per i produttori dei vini D.O.C. e D.O.C.G. bianchi relativamente alla parte del loro raccolto che può beneficiare di tale menzione.
Al riguardo si ritiene opportuno precisare che quando tali vini vengono ottenuti da prodotti intermedi (mosti, mosti parzialmente fermentati e vini nuovi ancora in fermentazione) nessuna riduzione è prevista a favore del vinificatore al quale, pertanto, rimane l'obbligo di consegnare la prevista percentuale del 3%. Resta inteso che a carico del fornitore dei prodotti intermedi rimane l'obbligo di consegnare alla distillazione i sottoprodotti (vinacce) o di effettuarne il ritiro sotto controllo nei casi previsti.
— 3% per i produttori vinicoli che consegnano le vinacce per l'estrazione dell'enocianina.
In tal caso è da tener presente che l'eventuale alcole ottenuto dalle vinacce che hanno formato oggetto dell'estrazione di enocianina non può essere computato ai fini dell'adempimento dell'obbligo.

c) Possono svincolarsi dall'obbligo delle prestazioni viniche:
— i produttori vinicoli delle isole minori (escluse, quindi, la Sicilia e la Sardegna);
— i produttori vinicoli dell'intero territorio nazionale la cui produzione, nella campagna 1983/84, non superi i 40 ettolitri di vino,
a condizione, in entrambi i casi, che i relativi sottoprodotti siano ritirati sotto controllo ai sensi delle norme comunitarie.

A tal fine, coloro che sono soggetti all'obbligo delle prestazioni viniche debbono comunicare al competente Istituto preposto alla vigilanza per la repressione delle frodi, il luogo del deposito dei sottoprodotti, la loro quantità e qualità nonché la data fissata per la esecuzione delle operazioni che li rendono inutilizzabili al consumo umano.

Possono, inoltre, svincolarsi dall'obbligo delle prestazioni viniche, in alternativa a quanto previsto al precedente punto c) secondo trattino, i produttori situati nelle piccole isole della Zona C/III/b — escluse, quindi la Sicilia e la Sardegna — consegnando il prodotto liquido ottenuto dalla sovrappressione delle vinacce e delle fecce di vino ad un distillatore riconosciuto entro il termine di 10 giorni a partire da quello del suo ottenimento e, comunque, non oltre il 31 luglio 1984.

Il produttore che intende avvalersi della suddetta facoltà dovrà far pervenire al competente Istituto preposto alla vigilanza per la repressione delle frodi, almeno 48 ore prima del giorno in cui avrà inizio l'operazione di sovrappressione (ovverosia tre giorni prima dell'inizio della operazione), una comunicazione scritta indicante il luogo del deposito dei sottoprodotti oggetto della sovrappressione, la loro natura e quantità nonché il giorno e l'ora di inizio della operazione.

Il liquido di cui trattasi dovrà essere denaturato, a cura dello stesso produttore, all'atto del suo ottenimento, mediante l'aggiunta di 10 grammi di cloruro di litio per ettolitro.

Esso può circolare solo per essere avviato alla distillazione, scortato dal documento di accompagnamento VA 1 nella cui casella 23 dovrà risultare, da apposita annotazione, che trattasi di liquido ottenuto dalla sovrappressione dei sottoprodotti

il vino e la legge

della vinificazione e destinato alla distillazione.
Il produttore di vini ottenuto da uve da tavola soddisfa l'obbligo sulle prestazioni viniche consegnando ad un distillatore riconosciuto *soltanto* i sottoprodotti della vinificazione, anche se questi non dovessero raggiungere la percentuale d'obbligo dell'8%.

3) Fissazione del livello degli aiuti e dei prezzi delle "prestazioni viniche"

Il prezzo che i distillatori sono tenuti a pagare ai produttori vinicoli per la materia prima consegnata in assolvimento dell'obbligo delle "prestazioni viniche", è stato fissato in ECU 1,06, pari a lire 1.421,46 per grado alcoolico contenuto in ogni quintale di sottoprodotto e per grado ettolitro contenuto nel vino e nel liquido ottenuto dalla sovrappressione delle fecce e delle vinacce, resi franco distilleria.

4) Natura dei sottoprodotti da consegnare per "prestazioni viniche"

In merito alle caratteristiche che i sottoprodotti della vinificazione devono avere al momento del loro ottenimento e nelle more di una definizione comunitaria degli stessi, si richiama la attenzione degli interessati sull'obbligo di rispettare il dettato comunitario che in proposito prevede il divieto della sovrappressione delle uve e la pressatura delle fecce.
In tale modo viene raggiunto il duplice scopo del miglioramento qualitativo del vino e dell'eliminazione dei presupposti delle frodi, che tanto influsso negativo hanno sull'andamento del mercato del vino e sull'economia generale del settore vitivinicolo.
In considerazione dell'evoluzione della tecnica della vinificazione, si confermano anche per la campagna 1983/84 le disposizioni impartite con la circolare n. 21 del 29.12.1982 sulle caratteristiche delle fecce: è, quindi, consentita la consegna delle fecce ottenute dalla centrifugazione o dalla filtrazione del vino purché, all'atto della loro introduzione in distilleria, abbiano un contenuto in alcole non inferiore a 3,50% ed un tasso di umidità non inferiore al 40% del loro peso.
I suddetti limiti minimi debbono poter essere riscontrabili sin dal momento dell'ottenimento delle fecce.

5) Periodo entro il quale i prodotti da distillare debbono essere introdotti nelle distillerie

Le vinacce, le fecce, il liquido ottenuto dalla sovrappressione delle vinacce e delle fecce — ove ciò è consentito — ed, eventualmente, il vino devono essere consegnati alle distillerie entro i seguenti termini:

a) le vinacce, entro il termine massimo di 20 giorni dalla fine del periodo vendemmiale determinato annualmente con decreto prefettizio (20 dicembre);
b) le fecce, entro il termine massimo di trenta giorni da quello del loro ottenimento;
c) il prodotto liquido di sovrappressione delle vinacce e delle fecce — ove ciò è consentito — entro il termine di 10 giorni da quello del suo ottenimento;
d) il vino, entro il 31 luglio 1984; tuttavia, le operazioni di distillazione devono avvenire tra il 1° gennaio ed il 31 agosto 1984.

La consegna all'AIMA dell'alcole ottenuto dalla distillazione delle differenti materie prime deve avvenire entro e non oltre il 31 ottobre 1984.
Il vino destinato alla produzione dell'aceto da computare per l'assolvimento dell'obbligo delle prestazioni viniche, deve essere consegnato all'acetificio entro il 31 agosto 1984 non prima del 1° gennaio 1984».

AIUTI PER L'UTILIZZO DEL MOSTO CONCENTRATO E DEL MOSTO CONCENTRATO RETTIFICATO PER LA CAMPAGNA VINICOLA 1983-84

La CEE ha concesso anche per la campagna in corso un aiuto ai produttori di vini da tavola e a denominazione di origine controllata che utilizzano mosti di uve concentrati e mosti di uve concentrati rettificati prodotti nella Comunità per aumentare la gradazione alcolometrica volumica naturale dei mosti.

L'importo dell'aiuto è stato fissato per grado potenziale e per ettolitro di mosto di uve concentrato o rettificato nella seguente misura:

a) L. 2.038 per i mosti di uve concentrati originari della zona viticola C III;
b) L. 2.266 per i mosti di uva concentrati rettificati originari della zona viticola C III o prodotti fuori di tale zona in impianti che hanno iniziato la produzione prima del 30 giugno 1982;
c) L. 1.770 per mosti di uve concentrati diversi da quelli di cui al punto a);
d) L. 1.998 per mosti di uva concentrati rettificati diversi da quelli di cui al punto b).

I produttori che intendono beneficiare dell'aiuto devono presentare apposita domanda all'AIMA entro due mesi dalla data dell'operazione di arricchimento e comunque non oltre il 30 novembre prossimo.

La pratica sarà impostata su un nuovo registro degli arricchimenti, il cui modello è già in commercio, e su una serie di attestazioni di cui una a carico del trasformatore del concentrato e una di competenza dell'Ufficio repressione frodi.

Ai fini dell'arricchimento è obbligatorio inviare all'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi di Conegliano Veneto la dichiarazione preventiva di arricchimento, di cui riproduciamo fac-simile, debitamente compilato. Detta dichiarazione, raccomandata, deve pervenire al competente organo di vigilanza quarantotto ore prima del giorno d'inizio dell'operazione.

il vino e la legge

ENTRO IL 29 NOVEMBRE PROSSIMO LA DENUNCIA DELLA PRODUZIONE 83

Si richiama l'attenzione di tutti gli operatori vitivinicoli sull'obbligo di denunciare, entro il 29 novembre prossimo, la produzione vinicola ottenuta dalla vendemmia 83.

I soggetti obbligati alla denuncia, i modelli di dichiarazione, le modalità di presentazione sono rimasti invariati.

Le denunce vanno presentate ai comuni, nella cui circoscrizione ricadono le cantine o gli stabilimenti vinicoli presso i quali sono custoditi i prodotti.

Nuove norme sono state però impartite dal Ministero dell'Agricoltura relative alla dichiarazione di raccolta e di giacenza dei prodotti del settore vitivinicolo per la presente campagna, in conformità al Reg. CEE n. 2408/83 del 25.8.83.

I produttori vitivinicoli infatti, che trasformano tutta od in parte l'uva prodotta, sulla base del modello E riportato di seguito, devono compilare una «dichiarazione integrativa» in quadruplice copia, da allegare al mod. A1 relativo alla denuncia della produzione vitivinicola 83/84.

I produttori che ottengono il vino da uve acquistate, nonché le cooperative di vinificazione devono allegare alla propria denuncia di produzione (mod. A2 per i produttori non viticoltori e mod. A1 per le cantine cooperative di vinificazione) un attestato redatto conformemente al mod. D riprodotto di seguito ed allegato al D.M. in corso di pubblicazione. Si precisa che tale attestato deve essere redatto per ogni partita di uva acquistata o conferita, deve essere sottoscritto dal produttore delle uve e deve essere conservato in originale presso il vinificatore, sia esso cantina cooperativa o altro trasformatore ed esibirlo ad ogni richiesta del personale incaricato dei controlli.

La nuova normativa comunitaria prevede inoltre che sono dispensati dal presentare la denuncia di produzione i produttori le cui aziende abbiano una superficie a vigneto inferiore a dieci are e la cui produzione di vino, di mosto di uva o di uve fresche destinate alla vinificazione non è stata e non sarà, neppure in parte, direttamente o indirettamente commercializzata durante la campagna vitivinicola.

Ai fini della determinazione della superficie usata in presenza di coltivazioni viticole consociate con altre specie arboree od erbacee, va considerata la parte di superficie effettivamente occupata dalla coltura della vite.

Il Ministero chiarisce che scopo delle nuove disposizioni è quello di accertare non solo la reale consistenza della produzione, ma anche la resa di uve per ettaro di vigneto in produzione.

Il Ministro per l'Agricoltura e le Foreste ha emanato in data 2 settembre 1983 il seguente decreto:

Articolo Unico

Per la campagna vitivinicola 1983/84 il produttore che vende ad un trasformatore tutta la propria produzione di uve o la consegna ad una cantina cooperativa, è esonerato dall'obbligo della denuncia di produzione di cui al regolamento (CEE) n. 2408/83 citato nelle premesse.

In tal caso, il trasformatore o la cantina cooperativa debbono essere in possesso di un attestato, sottoscritto dal produttore, conforme al modello allegato al presente decreto.

Tale attestato, può essere redatto:

— sia dal produttore di uve che cede tutta la sua produzione ad una cantina cooperativa o che la vende ad un trasformatore privato;

— sia dalla cantina cooperativa o dal trasformatore privato. In questo caso, la cantina o il trasformatore compilano l'attestato sulla base delle informazioni che il produttore di uve è tenuto a fornire e lo fanno sottoscrivere a quest'ultimo.

Il presente decreto sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

IN PASSERELLA A RIMINI I PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI FRIULANI

Ad «Agritalia 83», la mostra mercato dei prodotti agricolo-alimentari delle regioni italiane che si tiene annualmente a Rimini, era presente anche il Friuli-Venezia Giulia.
L'Ente regionale per lo sviluppo dell'Agricoltura ha organizzato la presenza della Regione con uno stand cui hanno partecipato alcune cooperative friulane, presentando le loro produzioni agro-alimentari più significative.
Il Friuli si è presentato con i vini della cooperative di Casarsa, della Friulvini e di Cormons, oltreché con le specialità lattiero-casearie, con le grappe, le Gubane e le trote.
È stata questa l'ennesima iniziativa tendente a far conoscere soprattutto ai turisti, specie stranieri, i nostri prodotti e un'occasione di incontro con gli operatori del settore per presentare l'immagine agro-alimentare della nostra Regione.

il vino e la legge

MOD. D

ATTESTATO DA SOTTOSCRIVERE A CURA DEL PRODUTTORE DI UVE CHE CEDE TUTTA LA SUA PRODUZIONE AD UNA CANTINA COOPERATIVA O ALTRO TRASFORMATORE

VITICOLTORE	Cognome ..... (1) Nome	Data di nascita	Provincia (sigla)	COMUNE (codice)

I VIGNETI SONO UBICATI: Prov. (sigla)	codice	Comune	Superficie totale in produzione ha	Uve di vinificazione per vino da tavola q.li (2)		Rendimento per ha corrispondente q.li/ha		Uve di vinificazione per v.q.p.r.d. q.li		Rendimento per ha corrispondente q.li/ha		Uva da tavola q.li		Uve di varietà a utilizzazione multipla q.li (3)	
				bianca	nera	bianca	nera	bianca	nera	bianca	nera	bianca	nera	bianca	nera

Il sottoscritto dichiara sotto la propria responsabilità di aver consegnato (o ceduto) a ..... i quantitativi di uva sopraelencati.

Il ..... FIRMA: .....

(1) - Per le società indicare la Ragione Sociale;
(2) - Incluse le uve atte a dare vino con indicazione geografica;
(3) - Uve a duplice attitudine (da vino e da tavola) prodotta unicamente nelle province di Chieti e Latina.

MOD. E

DICHIARAZIONE INTEGRATIVA DA ALLEGARE ALLA DENUNCIA DI PRODUZIONE VINICOLA RELATIVA ALLA CAMPAGNA 1983/84

VITICOLTORE	Cognome ..... (1) Nome	Data di nascita	Provincia (sigla)	COMUNE (codice)

CATEGORIE DI PRODUZIONE	UBICAZIONE DEI VIGNETI: Prov. (sigla)	codice	Comune	SUPERFICIE E QUANTITA' DI UVA RACCOLTA: Superf. ha	Quantità q.li: bianca	nera	Resa q.li/ha: bianca	nera	Uva vinificata q.li: bianca	nera	PRODOTTI VENDUTI: Uva q.li: bianca	nera	Mosti hl.: bianchi	rossi	Uva consegnata ad una Cooperat. di vinificaz. q.li: bianca	nera
Uva per vini da tavola (2)																
Uva per vini DOC																
Uve da tavola																
Uve a utilizzazione multipla (3)																

Il ..... FIRMA: .....

(1) - Per le società indicare la Ragione Sociale;
(2) - Incluse le uve atte a dare vino con indicazione geografica;
(3) - Uve a duplice attitudine (da vino e da tavola) prodotte unicamente nelle province di Chieti e Latina.

Modello F

DICHIARAZIONE DEI PRODUTTORI CHE OTTENGONO VINO DA MOSTI ACQUISTATI (1)

(in Hl)

VINIFICATORE	Cognome ..... Nome ..... (2)	Data di nascita	Provincia	Comune

MOSTI ACQUISTATI

Fornitori	Mosti per vino da tavola (4): rossi	bianchi	Rendimento per Ha. corrispondente (3): rossi	bianchi	Mosti per V.Q.P.R.D. (3): rossi	bianchi	Rendimento per Ha. corrispondente: rossi	bianchi	Mosti ottenuti da uve da tavola: rossi	bianchi	Mosti ottenuti da uve da varietà a utilizzazione multipla (5): rossi	bianchi
1												
2												
3												
4												

PRODOTTI OTTENUTI

	Vino da tavola (4): rossi	bianchi	Rendimento per Ha. corrispondente: rossi	bianchi	V.Q.P.R.D.: rossi	bianchi	Vino ottenuto da uve da tavola o a utilizzazione multipla (5): rossi	bianchi	Mosti non ancora trasformati per vino da tavola: rossi	bianchi	per v.q.p.r.d.: rossi	bianchi

(1) la presente dichiarazione deve essere presentata entro il 30 novembre 1983;
(2) per le società indicare la ragione sociale;
(3) per l'insieme della superficie vitata in produzione dell'azienda del fornitore;
(4) incluso i mosti ed i vini ad indicazione geografica;
(5) mosti e vini provenienti da uve a duplice attitudine unicamente per le province di Chieti e Latina.

IMPIANTI E REIMPIANTI DI VIGNETI

Gli impianti e reimpianti di vigneti sono, come noto, disciplinati dal Regolamento CEE n. 454/80 e dalla Legge 8.2.77 n. 17 e successive modifiche, che impongono ai conduttori la preventiva autorizzazione rilasciata dall'Amministrazione Regionale

Pertanto gli interessati devono, prima di iniziare i lavori, notificare la natura dei medesimi all' Ispettorato provinciale dell' Agricoltura competente (Reg. CEE n. 816/70 e 1135/70).

Successivamente devono richiedere alla Direzione Regionale dell' Agricoltura l'autorizzazione all'impianto e/o reimpianto.

Per quanto riguarda nuovi impianti DOC in zone DOC non vi è limite fino al 30.11.1986, purché si utilizzino vitigni ammessi dai rispettivi disciplinari di produzione e vengano rispettate eventuali condizioni più restrittive previste dagli stessi disciplinari.

Sono ammessi a reimpianto solo vitigni raccomandati o autorizzati nell'ambito della provincia, a seguito di regolare notifica di estirpazione di equivalente o superiore superficie vitata nell' ambito aziendale.

Superfici vitate iscritte agli Albi DOC delle Camere di Commercio se estirpate, devono essere cancellate; perciò i conduttori delle medesime devono denunciare tali variazioni di consistenza alla Camera di Commercio.

I vigneti autorizzati all'impianto e reimpianto, se in regola con il disciplinare di produzione della zona DOC in cui gli impianti sono stati eseguiti, possono essere iscritti all'Albo camerale, con denuncia di iscrizione da presentarsi entro il 30 giugno, tramite il Comune.

Ogni informazione in merito potrà essere assunta dagli interessati, oltre che presso il Centro vitivinicolo, al Servizio della Produzione Agricola della Direzione Regionale dell' Agricoltura.

il vino e la legge

IL 14 OTTOBRE SCADE LA PROROGA PER LA LEGGE SANITARIA N. 283

Fra i tanti adempimenti che gli operatori vitivinicoli sono obbligati ad osservare, uno riguarda in particolare la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, in applicazione del regolamento di esecuzione della legge 30.4.1962 n. 283, entrato in vigore il 14.10.1980.
Per effetto dell'art. 74 di detto regolamento (D.P.R. 327/80), i titolari di cantine, stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di bevande che, nell'ottobre '80, avevano necessità di adeguare le strutture alle prescrizioni contenute nel citato regolamento e che pertanto avevano chiesto un periodo di proroga per effettuare le necessarie modifiche, devono presentare domanda, qualora non l'avessero già fatta, per il rinnovo dell'autorizzazione sanitaria, entro il termine massimo del 14 ottobre prossimo.

(fac-simile di domanda da presentare su carta bollata da L. 3.000)

Al Signor SINDACO
del Comune di
.....

Il sottoscritto ..... nato a ..... il ..... residente a ..... Via ..... n. ..... Cod. Fisc. ..... nella sua qualità di ..... dell'azienda ..... con sede in ..... Via .... n. ....., a norma di quanto disposto dall'articolo 2 Legge 30.4.1962 n. 283 e dell'art. 28 del D.P.R. 327/80, fa domanda che gli sia rilasciata l'autorizzazione sanitaria per la vinificazione, imbottigliamento e vendita di vini dei propri fondi nei locali sopracitati. L'attività ha carattere permanente.

....., lì .....

Allegati

1 - pianta planimetrica dei locali con scala non superiore a 1:500, con descrizione e misure degli stessi;
2 - elenco delle attrezzature esistenti;
3 - indicazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico;
4 - indicazione relativa all'impianto di smaltimento delle acque nere e bianche;
5 - indicazione relativa all'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi;
6 - indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità delle sostanze alimentari e bevande;
7 - carta in bollo da L. 3.000;
8 - ricevuta del pagamento della tassa di sopraluogo.

ESEMPIO DI CALCOLO PER L'AGGIUNTA DI MOSTO CONCENTRATO

Per determinare la quantità di mosto concentrato da aggiungere, occorre conoscere il suo titolo.

Ammesso che il mosto concentrato o rettificato a nostra disposizione abbia 912,00 gr/litro di zuccheri riduttori, pari a gradi alcol 54,72 (912,00 × 0,6 = 54,72°).

Per portare 30 ettolitri di mosto di Tocai friulano «Grave del Friuli» con 10,50° a 12,50° con un mosto concentrato di 54,72° si dovrà effettuare il calcolo mediante la regola della croce di S. Andrea (legge di Cramer).

b) 10,50° — 42,22 d)
a) 12,50°
c) 54,72° — 2,00 e)

54,72 — 12,50 = 42,22
12,50 — 10,50 = 2,00

42.22 : 2.00 = 30,00 : x
x = Hl. 1,42 di mosto concentrato.

Impostazione della croce

a) al centro della croce va posto il grado alcolico da ottenere (12,50°);

b) in alto a sinistra invece il grado alcolico del mosto di partenza (10,50°);

c) in basso a sinistra invece il grado alcolico del concentrato da usare (54,72°) ottenuto come sopra specificato;

d) il valore in alto a destra è ottenuto per differenza tra il grado alcolico del concentrato e la gradazione alcolica che si vuole ottenere (54,72 — 12,50 = =42,22);

e) il valore in basso a destra è ottenuto per differenza tra il grado alcolico del vino da ottenere e la gradazione alcolica del vino di base (12,50° — 10,50° = 2,00).

La proporzione dà direttamente il quantitativo di mosto concentrato da usare.

NOTE ESPLICATIVE PER LA COMPILAZIONE DEL QUADRO DELLA DENUNCIA DI ARRICCHIMENTO

Al punto (8) - Titolo alcolometrico unitario
La gradazione alcolica del prodotto base da indicare al n. (8) è quella complessiva del prodotto prima dell'arricchimento (10,50°); per i concentrati è da indicare la gradazione alcolometrica potenziale (54,72°).

Al punto (9) - Monte gradi pari a % in volume di alcole totale
Il conteggio si ottiene moltiplicando gli ettolitri di mosto da arricchire (o di concentrato) per la gradazione unitaria dichiarata:
(30,00 × 10,50°)
(1,42 × 54,72°).

Al punto (10) - Incremento di gradazione
Si ottiene dividendo il monte gradi (315,00) per gli ettolitri della partita finale (31,42).

Al punto (12) - Aumento del volume iniziale
Si ottiene dividendo gli ettolitri di concentrato da adoperare (1,42) per gli ettolitri di vino base (30,00).

Al punto (13) - Aumento della gradazione
Si ottiene per differenza tra il grado della massa finale (12,50°) e il grado della massa da incrementare (10,50°). Nel nostro caso siamo nel limite concesso di 2° (due gradi) di aumento di gradazione ottenuta con concentrato, come stabilito per la zona C II.

il vino e la legge

(timbro del dichiarante)

ALL' ISTITUTO DI VIGILANZA (1)
E REPRESSIONE FRODI
Via 28 Aprile n. 26
31015 Conegliano Veneto (TV)

Oggetto: Denuncia n 1 / **Anno** 1983 (2) preventiva di «arricchimento» mosti e vini in fermentazione.

Ai fini e per gli effetti delle vigenti disposizioni, in particolare dei Regolmenti (Cee) n. 1594/70 (articoli 5, 7 e 8), n. 337/79 (articoli 32, 33 e 36), n. 338/79 (articoli 8 e 10), e loro successive modificazioni ed aggiunte, il sottoscritto dichiarante Rossi Angelo informa che intende effettuare la seguente operazione di aumento del titolo alcolometrico effettivo («arricchimento» della propria produzione della corrente vendemmia mediante aggiunta di concentrati. In merito precisa i seguenti dati.

1. Data della presente (1) 20.9.1983
2. Inizio operazioni arricchimento(1): ore 08,00 del giorno 24.09.1983
3. Luogo e recipienti in cui sarà effettuata l'operazione. Indirizzo Udine - Via Vittorio Veneto 65 - Recipiente (3): Vasca N. 9
4. Conservazione. All'atto della stesura della presente i prodotti che si intendono impiegare sono conservati:
— il prodotto da arricchire: nei contenitori (3) Vasca N. 9
— il concentrato da utilizzare: nel contenitore (3) Vasca N. 28
5. Caratteristiche del prodotto iniziale (4): *Colore* ☒ Bianco - ☐ Rosso - ☐ Rosato
A. Natura merceologica (5): ☐ Uve fresche - ☐ Mosto di uve ☒ Mosto di uve parzialmente fermentato ☐ Vino nuovo ancora in fermentazione.
B. Atto a produrre: ☐ Vino da tavola - ☒ V.q.p.r.d. denominato Grave del Friuli
C. Nome geografico: per i vini da tavola ☐ di sottozona d.o.c.
D. Varietà di vite (vitigno): Tocai friulano
E. Altre caratteristiche:
F. Massa volumica (**)
6. Caratteristiche del concentrato: *Colore:* ☒ Bianco ☐ Rosso ☐ Rosato.
A. Natura merceologica: ☐ Mosto di uve concentrato ☒ Mosto di uve concentrato rettificato.
B. Ottenuto in zona viticola (6): ☐ CIb ☒ CII ☐ CIIIb ☐ Assimilata a CIIIb ☐ Altre Cee
C. Indice rifrattometrico (7): 67,70 pari a gr/l 912,00 di zuccheri riduttori.
7. Altri dati e prodotto ottenuto.

	QUANTITA' HL	Titolo alcolometrico unitario % vol (8)	Pari a % vol di alcole totale (monte gradi) (9)	Aumento gradi della massa finale ottenuta (10)
a) Prodotto di base (di cui a n. 5)	30,00	10,50	315,00	10,03
b) Concentrato (di cui a n. 6)	1,42	54,72	77,70	2,47
c) Prodotto arricchito ottenuto (a+b) (11)	31,42	xxxxxxx	392,70	12,50
d) Aumento rispetto ad a) (12) (13)	4,73 %	xxxxxxx	xxxxxxx	2,00

8. Altre notizie: l'operazione di cui sopra sarà iscritto nel registro degli «arricchimenti» di cui alla Circolare Maf n. 8853 del 28 luglio 1983. **Note eventuali:**

Distinti saluti.

IL DICHIARANTE
Rossi Angelo

Note da 1 a 14: vedasi pagine speciali verdi registro n. 32 degli «arricchimenti»
© 1983, Modulo e suggerimenti: riproduzione anche fotostatica vietata.
Cat. n. 46 - Edizioni Flora, 38100 Trento, Via Brennero, 346 - tel. 0461/37.5.94

(per gentile concessione Edizioni Flora)

REGISTRO DI **VINIFICAZIONE** DEI V.O.P.R.D.

(Registro generale di vinificazione e normale lavorazione dei vini destinati al commercio come vini a D.O.C. o a D.O.C.G. prodotti in Italia)

	Nº d'ordine (1)	DATA (2) dell' entrata (a) uscita (b) scomparsa o trasformazione (Anno 83)	ESTREMI DEL DOCUMENTO (di accompagnamento, fattura o nota aziendale) (3)			ESTREMI RICEVUTA DELLA CAMERA DI COMMERCIO (3) (4)		DESCRIZIONE DELL'OPERAZIONE e ANNOTAZIONI (5) (6)	N. DEI RECIPIENTI (6)		CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (5) (7)					
			Serie	Nº	Data	Nº	Data		En-trata	Usci-ta	LOCALITÀ O ZONA TUTELATA come DOC o DOCG e/o SOTTOZONA e/o «CLASSICO», «RISERVA», ecc.	VITIGNO	Annata	COLORE e/o COLORE PARTICOL.	Prodotto ~~MODO DI ELABORAZIONE e/o TIPO DEL PRODOTTO~~ arricchito	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
																riporto
A	1	6/9	VA1	n. ...	6/9			Acquisto concentrato da...								A
B	2	12/9						Vendemmia ns/vigneti			Grave del Friuli	Tocai fr.	83	bianco		B
C	3	12/9						Ottenuto da vinificazione			Grave del Friuli	Tocai fr.	83	bianco		C
D	4	18/9						Vendemmia ns/vigneti			Grave del Friuli	Merlot	83	rosso		D
E	5	18/9						Raspi dispersi			Grave del Friuli	Merlot	83	rosso		E
F	6	20/9						Ottenuto da vinificazione			Grave del Friuli	Merlot	83	rosso		F
G	7	23/9	VA1	n. ...	23/9			a Distilleria								G
H	8	24/9						I travaso			Grave del Friuli	Tocai fr.	83	bianco		H
I	9	24/9						Perdite e cali di trasf.			Grave del Friuli	Tocai fr.	83	bianco		I
L	10	24/9						Arricchimento			Grave del Friuli	Tocai fr.	83	bianco	31,42	L
M	11	10/10						I travaso			Grave del Friuli	Merlot	83	rosso		M
N	12	10/10						Perdite e cali di trasf.			Grave del Friuli	Merlot	83	rosso		N
O	13	18/11						II travaso			Grave del Friuli	Tocai fr.	83	bianco	28,30	O
P	14	18/11						Perdite e cali di trasf.			Grave del Friuli	Tocai fr.	83	bianco	3,12	P
Q	15	20/11						II travaso			Grave del Friuli	Merlot	83	rosso		Q
R	16	20/11						Perdite e cali di trasf.			Grave del Friuli	Merlot	83	rosso		R
S	17	22/11	VA1	n. ...	22/11			a Distilleria								S
T	18	20/12						a registro commercializ.			Grave del Friuli	Tocai fr.	83	bianco		T
U	19	20/12						a registro commercializ.			Grave del Friuli	Merlot	83	rosso		U
V	20	20/12						S A L D I							31,42	31,42 V
Z																// Z
																A riportare

(1) Deve effettuarsi una separata registrazione per ogni entrata (anche di piccole partite di uve) o uscita, scomparsa, trasformazione, ecc. La regolamentazione comunitaria non prevede alcuna possibilità di registrazioni cumulative di più entrate o più uscite. (2) Le registrazioni debbono effettuarsi: a) le «entrate» entro il giorno lavorativo successivo; b) le «uscite» entro il 3º giorno successivo alla spedizione; per gli altri casi vedasi note alla terza pagina verde. (3) Da indicarsi solo se

Timbro dell'Istituto di Vigilanza

N. 40
DEL FOGLIO

	UVE (6)		SOTTOPRODOTTI (6)				MOSTI (6)				VINI (6) (7)		CORREZIONI (5)			V.Q.P.R.D. (DOC o DOCG)	
	UVE FRESCHE DA VINIFICAZIONE		VINACCIA		FECCIA DI VINO		MOSTO D'UVE (o mosto d'uve parzialmente fermentato)		MOSTO D'UVE CONCENTRATO		ATTO A DIVENTARE V.Q.P.R.D. (o nuovo ancora in ferm.)		DENOMINAZIONE PRODOTTO UTILIZZATO	% della correz.	QUANTITÀ UTILIZZATA Hl.	ottenuto - acquistato - lavorato - corretto - declassato - passato a registro di commercializz. (5)	
	CARICO Q.li	SCARICO Q.li	CARICO Q.li	SCARICO Q.li	CARICO Q.li	SCARICO Q.li	CARICO Hl.	SCARICO Hl.	CARICO Hl.	SCARICO Hl.	CARICO Hl.	SCARICO Hl.				CARICO Hl.	SCARICO Hl.
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
rip.																	
A									6,00								
B	40,00																
C		40,00	7,00				33,00										
D	30,00																
E		0,90															
F		29,10	4,20				24,90										
G				11,20													
H					1,00			31,00			30,00						
I								2,00									
L										1,42		30,00					
M					0,60			23,00			22,40						
N								1,90									
O					0,40											27,90	
P																	
Q					0,30							21,30				21,00	
R												1,10					
S						2,30											
T																	27,90
U																	21,00
V	70,00	70,00	11,20	11,20	2,30	2,30	57,90	57,90	6,00	1,42	52,40	52,40				48,90	48,90
Z	//		//		//		//		4,58		//					//	
a r.																	

effettivamente ricevuti o emessi. Questi documenti debbono conservarsi per almeno cinque anni. (4) Da indicarsi, anche a distanza di mesi dall'introduzione del prodotto, non appena pervengano dalla Camera di Commercio. (5) Vedasi dettagliate note in merito alla quarta pagina verde del registro. (6) Quando lo spazio è insufficiente per descrivere un'operazione, le indicazioni seguono nella riga immediatamente sotto. (7) Per l'indicazione delle trasformazioni vedasi nota alla terza pagina verde.

Il Friuli sulla via dello spumante

È NELL'UVA IL SUCCESSO DEI NOSTRI PRODOTTI

Il Friuli vanta antiche tradizioni enologiche ed anche dal punto di vista spumantistico, fatti i debiti confronti, non può certo venir considerato tra gli ultimi arrivati: infatti la nostra viticoltura fornisce una materia prima con caratteristiche compositive di grande qualità.

È lo Chardonnay che fornisce la base più idonea alla spumantizzazione; poi i pinot bianco grigio e nero che conferiscono quel tono di piacevole acidità che attenua il timbro di sottofondo aromatico dato dallo Chardonnay.

Base viticola ed ambiente sono quindi aspetti determinanti del settore spumantistico friulano e consentono di disporre di vini atti alla spumantizzazione con ottimi requisiti, oltre che con una specifica personalità, ampiamente riconosciuta ed apprezzata.

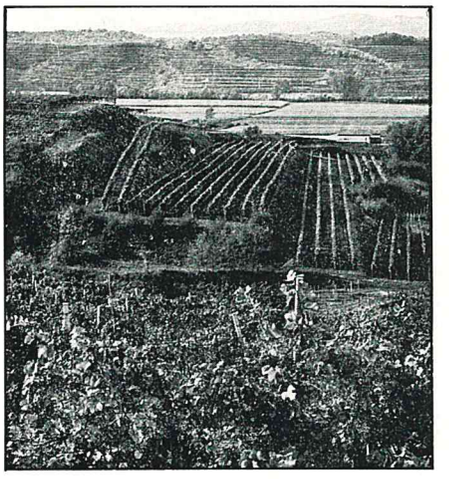
Ma sè il vino è la base fondamentale, la tecnica ha la sua importanza: il Friuli non si è accontentato di lavorare secondo quanto suggerito dalla tradizione, ma ha sperimentato anche altre varianti allo Charmat classico, sempre al fine di qualificare in maniera inconfondibile le caratteristiche ed il bouquet dello spumante.

Questo è emerso dalla tavola rotonda, organizzata dal Centro Regionale per la vitivinicoltura e dal Comitato Iniziative Agricole della Fiera con la collaborazione del Consorzio Grave del Friuli e tenuta a Pordenone il 7 settembre scorso, con l'intervento di qualificati relatori che hanno esaminato il problema della spumantistica da diversi punti di vista.

I tecnici Franco Dassié, Nereo Cavazzani e Tullio de Rosa hanno esposto, in maniera semplice ma rigorosa, i principali concetti relativi alle varie fasi di raccolta e lavorazione delle uve, fino a rimarcare l'importanza del tappo nella spumantistica, mentre il giornalista P. Khail ha svolto una particolareggiata disanima sui problemi di mercato internazionale.

Al termine dell'incontro, cui ha assistito un competente e numeroso pubblico, il dott. Alfeo Mizzau, Assessore regionale all'Agricoltura, ha sottolineato l'importanza della spumantistica in Friuli, che risale a qualche secolo fa, come risulta da vari documenti lasciati da studiosi del passato ed ha avuto lusinghiere espressioni di plauso nel presentare «Il Friuli sulla via dello spumante» opera di Gianni Zuliani.

Al microfono il dott. A. Mizzau, assessore regionale all'agricoltura, ed il tavolo dei relatori: enot. Cavazzani, dott. T. de Rosa, dott. P. Khail, enot. P. Pittaro, dott. F. Dassiè e dott. G. Zuliani.



OPERATORI CANADESI IN FRIULI

Nell'ambito della visita che la delegazione della città canadese di Windsor ha fatto a Udine, particolare rilievo ha assunto l'incontro avuto alla Camera di Commercio con il Presidente Gianni Bravo.

Incontro particolarmente proficuo per allacciare, o meglio rinsaldare, un rapporto anche economico che sia in grado di legare in maniera ancora più stretta i due Paesi, ma anche per incrementare l'interscambio e, se possibile, di riequilibrare la bilancia dei pagamenti che vede il Friuli in saldo sensibilmente negativo nei confronti del Canada.

Il Friuli importa dal Canada per circa venti miliardi di lire (era appena mezzo miliardo nel 1976) ma esporta solo per poco più di cinque miliardi.

Cosa può proporre il Friuli che interessi il Canada?

Una gamma piuttosto varia di prodotti, ma anche di tecnologie.

Ci sono i vini (settore che assume particolare importanza per la presenza sempre più massiccia dello spumante); i prosciutti oltre che le sedie, il marmo ed altre produzioni che possono attingere all'artigianato, all'elettronica, alla siderurgia, al legno.

Molto attenti a queste proposte si sono dimostrati i componenti della delegazione canadese (il vice sindaco di Windsor, David Cassini, il presidente della commissione industriale Claire Winterbottorn, l'avv. Rolando Baldassi, gli operatori Joseph Tomsich ed Elio Danelon) sensibili ai richiami della madre patria, ma anche alle prospettive che un legame più stretto con il Friuli indubbiamente presenta.

Lettera aperta ai vignaioli friulani

Alla nostra lettera aperta indirizzata alle Distillerie Nonino e riportata sul n. 2 di questo periodico, riceviamo la seguente risposta, che pubblichiamo a norma di legge.

Cari amici,

nel numero 2 di questo giornale, Pietro Pittaro, in qualità di Presidente del Centro regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia, ci addebita quanto segue:

1) di sparlare della grappa friulana;

2) di aver fatto, in una intervista alla Domencia del Corriere, una «menzognera affermazione lesiva degli interessi della viticoltura e dell'enologia friulana», circa la produzione di «400 q.li ettaro di "uva", e che tale affermazione costituisce "un falso" evidente»;

3) di aver assunto «irresponsabili atteggiamenti» senza conoscere i dati precisi e danneggiando «anni e anni di onesto lavoro dei Viticoltori friulani»;

4) di aver fatto «i propri interessi» denigrando «concorrenti, grappaioli, viticoltori e vinificatori».

Il Presidente del Centro Regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia, non ha avuto un attimo di esitazione nell' imputarci quanto Felice Campanello (unico responsabile dell'articolo) ha erroneamente esposto, capovolgendo le mie posizioni.

Voi no! Vi siete subito preoccupati di chiederci cos'era successo, ricordando che la nostra ditta da anni conduce, a proprie spese, una battaglia a favore dei vignaioli friulani e, non poteva quindi aver rilasciato simili dichiarazioni.

Speravo che il Presidente del Centro, nostro amico e componente della giuria del premio «Nonino Risit d'aur», avesse i Vostri stessi dubbi e, prima di accusarci, volesse accertare quanto effettivamente detto.

Me ne duole soprattutto perché negli ultimi tempi siamo vittime di una campagna denigratoria, che va dalle denunce alle lettere anonime. (Non è certo così, che si qualifica la grappa friulana!). Inoltre, Piero Pittaro, in considerazione delle Sue qualità di Presidente del Centro Regionale per il potenziamento della Viticoltura e dell'Enologia del Friuli-Venezia Giulia, sa dell'introduzione in Friuli di vinacce non friulane (per parlarci chiaro delle zone limitrofe venete: Oderzo, Jesolo, Ponte Crepaldo, Mareno di Piave, ecc.) per la produzione di grappe «friulane» com'è avvenuto fino ad oggi?

E se sa, cosa intende fare?

Aggiungo il grazie più riconoscente ai miei amici vignaioli, che anche in questa occasione hanno voluto dimostrarci la loro fiducia ed il loro affetto.

Queste battaglie non fanno altro che aumentare il nostro desiderio di produrre sempre meglio per portare il nome della grappa friulana ai massimi riconoscimenti.

Giannola Nonino

Vini a basso tenore alcoolico

In Austria e nella Germania Federale il limite di tenore alcolico nel sangue non deve superare lo 0,8 per mille; in Francia lo 0,5 per mille; per l'Italia, la proposta è di 1 per mille.
Pochi giorni fa però il Ministro austriaco dei Trasporti ha proposto di modificare il limite in vigore nel suo Paese, portandolo allo 0 per mille, aumentando le multe da tremila a cinquantamila scellini (vale a dire da 270.000 lire a 4 milioni e mezzo circa) nonché il ritiro della patente alla prima infrazione. Tutto questo perché è risultato che l'85% degli incidenti sono conseguenza diretta di alcool nel sangue degli automobilisti.
Anche i tedeschi sono molto fiscali in fatto di alcool, tanto che, particolarmente in Baviera, è ormai diventata un'abitudine ordinare un «*Radler*», mezza birra e mezzo succo di limone, versando prima il limone e poi la birra, per una buona mescolanza.
Da noi è abbastanza diffusa l'abitudine di mescolare al vino un po' di «selz» (acqua aggiunta di anidride carbonica in particolari recipienti sotto pressione) che va sotto il nome di «spriz» soprattutto durante l'estate. Con questa operazione non si fa altro che ridurre il grado alcolico del vino e di tutti gli altri componenti, ottenendo una bevanda di grado alcolico inferiore dove tutti i rapporti, acqua-alcool, estratto-ceneri, alcool-acidità, rimangono rispettati, solo leggermente inferiori al vino di partenza.
Un'altra abitudine è quella di correggere il vino con soluzioni amare o «bitter». Essendo queste soluzioni analcoliche il risultato è sempre quello di ottenere un vino a più basso grado.

La legge italiana non permette di vendere vino con una gradazione inferiore a 10 gradi, però le esigenze dei consumatori, con le richieste sopra descritte, sono per vini a più basso tenore alcolico; perché, allora, non modificare la legge? Anche in casa si usa allungare il vino con acqua, sia per i giovani che per i vecchi, sia per gli ammalati che per i sani, più di quanto non si creda.

Dal libro «*I vini medicinali nella storia e nella scienza*» di Nicola Latronico, professore di storia della medicina nell'Università di Milano, (editore Hoepli, 1947) a pag. 77 troviamo un buon consiglio:

«Quando il vino deve essere temperato con acqua, la miscela si faccia prima che sia portato a mensa. È un errore mescolare il vino con acqua al momento di berlo perché (e questo lo sanno specialmente i prelati e i signori) può essere causa di impedimento alla digestione, di gonfiezza di stomaco e di ventosità».

Questo suggerimento è tratto dal codice di Plinio, il chè stà a dimostrare che nulla è cambiato sotto il sole.

La ricerca di vini o bevande a basso tenore alcolico è sempre esistita e sempre più sentita, quindi anziché fare le cose empiricamente è meglio legalizzarle e farle fare dai tecnici, tecnicamente. Gli aperitivi del commercio si stanno orientando verso soluzioni analcoliche perché l'azione stomatica non è data dall'alcool ma dalle erbe sapientemente mescolate.

ITALO GOTTARDO

LA CINA E IL VINO

IMPIANTI ENOLOGICI DELLA DANIELI ENGINEERING IN CINA

Osservando il fenomeno su scala mondiale si constata che la domanda di impianti industriali in genere si sta evolvendo in modo lento ma costante, sia nella collocazione geografica sia nella tipologia delle installazioni.

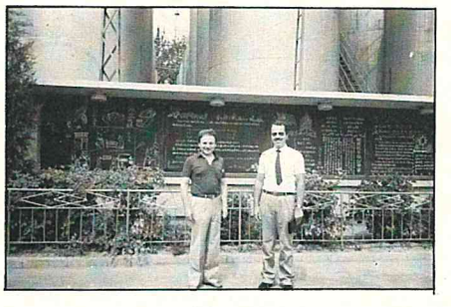
Si sa infatti che la domanda diminuisce in Europa e nei Paesi industrializzati e cresce nei Paesi in via di sviluppo e con particolare vivacità nella zona Est-Asiatica.

Quasi tutti i Paesi in via di sviluppo hanno problemi di crescita demografica e perciò gli investimenti relativi all'agricoltura e conseguentemente agli impianti per la lavorazione e la conservazione degli alimenti, hanno sempre più la priorità rispetto agli altri.

Questa è inoltre la politica degli organismi di solidarietà internazionale come FAO, UNIDO, Banca Mondiale, etc.

La Cina, popolata da oltre un miliardo di abitanti, alla luce delle considerazioni fatte, ha tutte le caratteristiche per essere il mercato ideale per l'impiantistica alimentare.

La Danieli opera da anni anche con Paesi in via di sviluppo in tutti i continenti, e da qualche anno anche in Cina e con risultati positivi. La Cina, come molti di questi Paesi, ha economia pianificata e quindi il cliente è sempre uno: lo Stato. Dal punto di vista del fornitore questa unicità ha diversi aspetti positivi e uno tra questi è che se questo cliente è soddisfatto delle prestazioni dell' impiantistica, si crea con facilità una sorta di rapporto fiduciario



acquirente-fornitore che va oltre la specializzazione specifica, la siderurgia per la Danieli, che ha dato luogo ai primi affari.

D'altra parte la diversificazione nella tipologia degli impianti è qualcosa di molto interessante anche per il fornitore che in tal modo può sottrarsi alla dipendenza dalle vicende del mercato di un unico settore.

Così, un po' per la nostra reputazione ed assidua presenza in Cina ed un po' perché il Paese offre, per le ragioni sopra illustrate, notevoli prospettive per l'impiantistica alimentare, la Danieli ha esaminato in dettaglio questo settore e lo ha trovato promettente.

Tra le varie possibilità offerteci, quella del riammodernamento della Bejing General Winery è sembrata la più opportuna per cominciare, in quanto, grazie all'esistenza dell' Azienda Agricola Cecilia Danieli, nel settore enotecnico avevamo già una referenza e qualche esperienza.

Per accrescere la nostra credibilità e competenza nei confronti del cliente abbiamo chiesto l'aiuto di Pietro Pittaro, che ha accettato con grande entusiasmo il lavoro ed ha sopportato e sopporta i sacrifici che i lunghi viaggi, l'ambientazione e la durata dell' impegno, richiedono.

Per la cronaca, nel settore enologico vi è un solo precedente analogo al nostro: è stato realizzato dai francesi.

E questo accresce l'interesse del nostro lavoro.

ALESSIO BARBI

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

Reg. Trib. Udine n. 20 del 11.6.83

Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%